

令和5年 シラバス

教科	農業	科目	総合実習	単位数	2
学年	2年	学科	食品科学科		
教科書	なし	副教材等	なし		

1 科目の目標

農業の各分野に関する体験的な学習を通して、総合的な知識と技術を習得させ、経営と管理についての理解を深めさせるとともに、企画力や管理能力などを身に付け、産業現場等の改善を図る実践的な能力と態度を育てる。

2 学習計画・評価方法

学期	月	学習内容				学習のねらい
		農産加工	畜産加工	食品化学	応用微生物	
第1学期	4	クッキー類	酸乳飲料	有機酸	培養器具	学習の見通しを立てる
	5					
	6	ケーキ類	ヨーグルト	タンパク質	培地	学びを自覚する
	7					
	【課題・提出物】実習記録簿、実験レポート					
1学期の評価方法 【知・技】加工及び原材料に関心を持ち、関連する技術を身に付けているか。 【思・判・表】食品に関する課題を発見し、科学的な根拠に求めているか。 【主体的態度】産業現場等における主体的で協働的な取り組みをしているか。						
第2学期	9	ジャム、ケチャップ	アイスクリーム	脂質	カビ	学習過程を振り返る
	10					
	11	ケーキ類大量製造	マヨネーズ	炭水化物	酵母	成長を評価する
	12					
	【課題・提出物】実習記録簿、実験レポート					
2学期の評価方法 【知・技】加工及び原材料に関心を持ち、関連する技術を身に付けているか。 【思・判・表】食品に関する課題を発見し、科学的な根拠に求めているか。 【主体的態度】産業現場等における主体的で協働的な取り組みをしているか。						
第3学期	1	ドレッシング	バター	水質検査	細菌	他者の振り返りと比較する
	2					
	3	まとめ	まとめ	まとめ	まとめ	成長を認知する
	【課題・提出物】実習記録簿、実験レポート					
3学期の評価方法 【知・技】加工及び原材料に関心を持ち、関連する技術を身に付けているか。 【思・判・表】食品に関する課題を発見し、科学的な根拠に求めているか。 【主体的態度】産業現場等における主体的で協働的な取り組みをしているか。						
【1年間の評価方法】実験や実習の記録及びレポートの提出、時間外総合実習						

3 科目担当者から

学習の内容に応じて、校外実習を行う。